



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024

	MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u> 30	SALADE DE LENTILLES CUISSE DE PINTADE HARICOTS PANACHES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PDT PERSILLEES / SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u> 1	TERRINE DE LAPIN BŒUF BRAISE GNOCCHIS / CAROTTE PERSILLEE FROMAGE BEIGNET A LA FRAMBOISE	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI EPINARD RICOTTA FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>MERCREDI</u> 2	CONCOMBRE CIBOULETTE BOUDIN AU POMME PUREE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE CRECY SALADE PIEMONTAISE FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>JEUDI</u> 3	POIREAU VINAIGRETTE ECHINE DE PORC AU MIEL RIZ / EPINARDS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE FLAN PISTACHE
<u>VENDREDI</u> 4	SALAMI FILET DE POISSON A L'OSEILLE FARFALLES / PUREE DE POTIMARRON FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE OMELETTE AU LARD ET POMME DE TERRE MACHE FROMAGE ENTREMET AU CHOCOLAT
<u>SAMEDI</u> 5	CAROTTE RAPEE BOULETTE D'AGNEAU PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PATES COMPOSEE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u> 6	TERRINE AUX 2 POISSONS FILET MIGNON AUX CEPES ROSTIS / PUREE DE CELERI FROMAGE GATEAU BASQUE	POTAGE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT

ORIGINE DE LA VIANDE : France 

Origine de la viande : UE 

LES MENUS SONT CONFECTIONNES SUR PLACE

LES MENUS PEUVENT ETRE CHANGES SELON L'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 7 au 13 OCTOBRE 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	7	ŒUF DUR MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU POMMES SAUTEES /ENDIVE BRAISEE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES CANNELONIS GRATINES FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>MARDI</u>	8	BETTRAVE ROUGE CUISSÉ DE POULET GASTON GERARD PENNE /HARICOTS VERTS FROMAGE POIRE DIJONNAISE	VELOUTE D'ASPERGE DUO DE CHARCUTERIE GNOCCHIS FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<u>MERCREDI</u>	9	SALADE D'ENDIVE AU BLEU HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES COQUILLE DE POISSON SEMOULE FROMAGE FLAN VANILLE
<u>JEUDI</u>	10	ANDOUILLE DE VIRE BLANQUETTE DE GESIER FARFALLES/ CHAMPIGNONS FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES CREPES JAMBON FROMAGE POELEE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	11	MOUSSON DE CANARD FILET DE POISSON HOMARDINE RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE TARTE AUX POMMES	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE QUICHE LORRAINE PUREE / PUREE FROMAGE MOUSSE CAFE
<u>SAMEDI</u>	12	POMELOS CUISSÉ DE POULET FRITES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR A LA FLORENTINE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	13	ASPERGE CHOUCROUTE POMME VAPEUR FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON FEUILLETE AU CHEVRE COQUILLETTE / SALADE FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 14 au 20 OCTOBRE 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	14	CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE PENNES / BROCOLIS FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	15	RILLETTE ET CORNICHON LASAGNE DE POULET AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POISSON SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE FLAMBY
<u>MERCREDI</u>	16	COLESLAW POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES CAKE AUX JAMBON ET OLIVES PUREE / SALADE FROMAGE CREME DESSERT
<u>JEUDI</u>	17	GOUGERE ECHINE DE PORC POIS CASSE / HARICOTS PLATS FROMAGE TARTE AUX FRUITS	POTAGE DUBBARY PATES CARBONNARA FROMAGE POMME GRAND MERE
<u>VENDREDI</u>	18	MACEDOINE DE LEGUMES CASSOLETTE DE MOULES FRITES / PUREE DE CELERI FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE CHAMPIGNONS PATE EN CROUTE SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	19	CHOU CHINOIS CERVELAS ALSACIEN PUREE / BLETTES FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	20	ROSETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ / CHAMPIGNONS FROMAGE BABA AU RHUM	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FRITATAS AUX LEGUMES COQUILLETTE / SALADE FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 21 au 27 Octobre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	21	TABOULE LANGUE DE BŒUF FRICASSE DE CHOUX FROMAGE FLAN PISTACHE	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR PUREE / SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	22	FILET DE MAQUEREAU CUISSÉ DE POULET POIS CASSE SALSIFIS FROMAGE FRUIT	POTAGE AU CRESSON TORTELLINI A LA CREME FROMAGE CREME ANGLAISE GATEAU
<u>MERCREDI</u>	23	POMELOS TÊTE DE VEAU ET SES LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES TARTE PROVENCE POMME VAPEUR / SALADE FROMAGE PRUNEAU AU JUS
<u>JEUDI</u>	24	CONCOMBRE A L'ECHALOTTE ANDOUILLETTE AU ROSE PUREE EPINARDS FROMAGE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES MAISON	POTAGE DE LEGUMES GALETTE DE SARAZIN TORTIS FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	25	CELERI REMOULADE CHOUCROUTE DE LA MER POMME VAPEUR FROMAGE CREME CARAMEL	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE SAUCISSON BRIOCHE POELEE DE LEGUMES PARMENTIER FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	26	POIREAU VINAIGRETTE ŒUF EN MEURETTE RIZ AUX CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TOMATE FARCIE AU COULIS POMME DE TERRE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	27	PATE DE CAMPAGNE CUISSÉ DE LAPIN DIJONNAISE ROSTI PUREE DE CELERI FROMAGE TIRAMITSU	SOUPE A L'OIGNON PIZZA PENNE / SALADE FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages
les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 28 Octobre au 4 Novembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	28	SALADE DE SURIMI CHIPOLATAS PUREE HARICOTS PLATS FROMAGE YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	29	ENDIVE AU BLEU BŒUF AU PAPRIKA PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POELEE SALARDAISE GESIER CONFITS FROMAGE LIEGEOIS
<u>MERCREDI</u>	30	SAUCISSON A L'AIL FILET DE DINDE A LA CREME SEMOULE BLETTE FROMAGE FRUIT	CREME D'ASPERGE PATES BOLOGNAISE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>JEUDI</u>	1	SALADE DE HARICOT VERT ECHINE DE PORC CHOUX POMME DE TERRE FROMAGE BEIGNET A LA FRAMBOISE	POTAGE DE LEGUMES CAKE AUX LEGUMES PUREE / SALADE FROMAGE MOUSSE PRALINE
Toussain			
<u>VENDREDI</u>	2	MORTADELLE SAUMONETTE SAUCE CAPRES PATES JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES FEUILLETE AU CHEVRE SALADE / GNOCCHI FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	3	CAROTTE RAPEE CUISSIE DE POULET ROTI FRITES / SALSIFIS FROMAGE CREME CAMEL	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR PARMENTIER FROMAGE POMME AU FOUR
<u>DIMANCHE</u>	4	TERRINE DE SAUMON BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF CHAMPIGNON FROMAGE BROWNIS CREME ANGLAISE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.